



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



## Malghese Gorgonzola DOP



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g                         |                     |
|--|---------------------|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy   | 315 KCAL<br>1308 KJ |
| Grassi/ Fett/Fet<br>-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates        | 23 G<br>13 G        |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate<br>-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | 3,1 G<br><0,5 G     |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein  | 24 G                |
| Sale/Salz/Salt   | 1,8 G               |

| CODICE<br>KODE<br>CODE | LATTE<br>MILCH<br>MILK | PESO<br>GEWICHT<br>WEIGHT | DIMENSIONI<br>ABMESSUNG<br>DIMENSIONS | STAGIONATURA<br>REIFEGRAD<br>SEASONING | M.G.S.S<br>F.i.T<br>F.D.M | VENDITA<br>VERKAUF<br>SALE | PEZZI BOX<br>STÜCK BOX<br>PIECES BOX |
|------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| 408                    |                        | 1/8 = 1,5 kg              | ø 15 H 8cm                            | 80 gg                                  | 52 %                      |                            | 4                                    |

**Fornitore:** 155

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** erborinato

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fermenti

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +7°C

**Lieferant:** 155

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Kulturen

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:**

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** blue cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, sensazione di pungenza

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** intenso, sapido, particolarmente piccante

**Aromi:** funghi, sottobosco

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, pikante Noten

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** intensiv, schmackhaft, besonders pikant

**Aroma:** Pilze, Unterholz

### TASTING

**Odour:** vegetal, stinging sensation

**Texture:** buttery-soluble

**Flavour:** intense, tasty, very hot

**Aromas:** mushrooms, undergrowth

### DESCRIZIONE

Questo formaggio di antica tradizione, una volta chiamato "stracchino verde", è un vaccino DOP (Denominazione di Origine Protetta). Un tempo questo formaggio erborinato maturava in grotte naturali in cui la muffa verde era nell'aria. Oggi questa muffa nobile viene aggiunta nel corso della lavorazione. Le venature irregolari della muffa conferiscono al formaggio una nota piccante con aromi di sottobosco.

### BESCHREIBUNG

Dieser, mit weit in die Vergangenheit reichender Tradition und einst „Stracchino verde“ genannte Käse, wird aus Kuhmilch gefertigt und trägt eine geschützte Ursprungsbezeichnung (DOP). Einst reifte dieser Blauschimmelkäse in Naturgrotten mit natürlichem Blauschimmel. Heute wird dieser Edelschimmel im Produktionsprozess hinzugefügt. Die ungleichmäßigen Adern des Blauschimmels verleihen dem Käse eine pikante Note mit Aromen von Unterholz.

### DESCRIPTION

This cheese, with a long tradition and once called "Stracchino verde", is made from cow's milk and has a protected designation of origin (PDO). In the past, this blue cheese was matured in natural caves with natural blue mould. Today, this noble mould is added in the production process. The uneven veins of blue mould give the cheese a piquant note with aromas of undergrowth.

### ABBINAMENTI

Vini consigliati: bianchi aromatici e dolci, Moscato giallo, Passito di Pantelleria

Suggerimenti: frutta secca, pere, uva

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Aromatische weiße Süßweine, Moscato giallo, Passito di Pantelleria

Sonstiges: Trockenfrüchte, Birne, Trauben

### PAIRINGS

Wine accompaniment: Aromatic white sweet wines, Moscato giallo, Passito di Pantelleria

Other: Dried fruits, pear, grapes